



●ピザマルファンギ (ペーロン生地のピザ) 1,450円(税込)

シャンシャン通りの本格的なイタリアンレストラン『マルメロ』。ご自慢のピザは、オーナーこだわりの道産小麦粉を使い、生地を練りこむ時にはピルと古生地を足し練り！さらに最低でもじっくりと2日間も生地を寝かせているため、もちもちとした食感があり、なんとも言えない風味を楽しむますよ！ランチでは3種類、ディナーでは8種類を提供しているの

で、色々なピザを営業してみても、サビサビの質、そしてとても美味しいので、札幌時代のファンがわざわざ遠方までいらつしやるとか☆オシャレで落ち着きのある店内は、カッパルや女子会、仲間同士で賑わっています。是非オーナーご自慢のピザを食べてみて下さい。ざっとアナタもハマリますよ！

**イタリアンレストラン/marmelo**  
 室蘭市中島町1-31-11  
 シャンシャン通り内  
 営業時間 昼11:30~15:00(L014:00)  
 夜17:30~22:00(L021:00)  
 月曜日+月1日 休  
 定休日 電話 0143-84-1141



### お店で いただく ピザ特集



たぶん「食べたくない」と言う人はいないでしょう！アツアツのチーズでやけどをしそうなぐらいながらも、無性にチーズとろろのピザを食べたくありません！今回はそれぞ



●ピザ全品 950円(税別)

お店の名前はスペイン・アンダルシアの美しい街『ミハス』ミハスの街並みにあるような外壁が白いお店です。ジャンの定番マルゲリータは、道産小麦ゆめちからでこねた生地で、クリスピーなオー風の焼き上がり！周りがカリカリ、中心は口当たりが柔らかく独特の食感。そこにチーズ2種とトマトソース、パジルがふわっと香って爽やかさと優しさを感じるマイルドなピザ！マルゲリータを味わったら他のピザも気になるよ！エビマヨ、たらこ、ゴルゴンゾーラ、ポロニオン、セージとどれも美味しそうです！焼きたてのランチセット、焼きプリンやガトーショコラなどデザートも充実！女性だけじゃなくスイーツ男子も是非！夜はビールやワインでお食事を楽しめる落ち着いた雰囲気のお店です。パーティプランもおススメですよ！

**レストラン ミハス**  
 登別市中央町1-2-5  
 営業時間 昼11:30~14:30(L014:00)  
 夜17:30~22:00(L021:30)  
 (日曜日・第2日曜日 休)  
 定休日 月曜日・第2日曜日  
 電話 0143-85-3838



●ピザ各種(サラダ付) 950円(税込)

相変わらずの昔懐かし雰囲気、時間の流れがこたけ通って感じられるお店『胡亜羅』。自家焙煎珈琲のファンが多いのですが今回はピザで登場です！生地には10種類以上のハーブやスパイスを使っている、食感はどうももちもちこのもちもち生地とたっぷりチーズが絡み合い、最高！！お店でアツアツを食べるのはもちろん美味いんだけど、お持ち帰りもOKなので自宅でゆっくり楽しむのもまたイイよね！種類はエビピザ、サラミピザ、メックスピザが各950円でサラダ付、喫茶店付けど食事も洋食屋さんには負けない美味しさのお店です。パスタや厚切りトーストを器にビール、シチューやアイスクリームを入れたメニューなど、ママさんのアイデアがお客さんにジャストミートまで食べやすい人は行ってみてください！

**胡亜羅**  
 室蘭市中島町1-23-2  
 営業時間 平日11:00~22:00  
 日祝11:00~21:00  
 不定休  
 定休日 電話 0143-43-5150



●マルゲリータ 1,020円(税別)

道産食材を使うことこだわりの今年度オープン10周年を迎える中島町ルミエール『阿部』エフはピザの本場イタリアのカステリーナ・イン・キャンティで修行した本格派！全部で16種類もあるピザメニューの一番人気は定番マルゲリータ。生地は北海道産小麦のりの丘』を使用し、自家製トマトソース、北海道産のモツァレラチーズとイタリア産のバルメジャーノチーズに国産のパジルを乗せ、ローマ風の薄くクリスピーなクラストに焼き上げた逸品！チーズとクラストのバランスが絶妙で飽きのこない味わい。耳もパリパリで最後までおいしい！他にも阿部エフオススメのカプリチーザ(倉庫ぐれピザ)もイタリア産の生ハムにブラックオリーブ、2種のチーズにその日の気まぐれでトッピングをもうひとつ追加！お得な1枚ですよ！どうぞ堪能あれ！

**ル・ミエール**  
 室蘭市中島町1-19-5  
 営業時間 昼11:30~15:00  
 夜17:00~22:00  
 ※日・祝日は21:00  
 無休  
 定休日 電話 0143-46-0380  
 URL http://le-miele.com/



●ピザ各種(サラダ付) 1,000円(税込)

クレープの移動販売で人気のお店が中央町アークス店内フードコートにピザだっけ美味しそうです！生地はナポリピッツァ協会公認のイタリア産小麦そして天然の海の塩を使ったオリジナルレシピ、モツァレラチーズ、自家製ピザソース、ピーマン、ソーセージなど、なるべく道産食材を利用して、焼き上げはなんと2分！熱効率がとても良い窯で一気に焼くことでカリッとサクサクな焼き上がり。大き目のサイズはハーフ&ハーフもできるのでも色々な味が楽しめるので色々な1000円というお得感が嬉しい！Mサイズは500円という驚きのリーズナブルなお値段☆ピザの他にもクレープのスイーツもありますよ！家族連れには嬉しいお値段、そして入りやすさ。お買い物で疲れたら是非立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

**Bokoi Cafe(ボコイ カフェ)**  
 室蘭市中央町3-18  
 アークス室蘭中央店 1F  
 営業時間 10:00~L019:00  
 無休  
 定休日 電話 070-5616-9002



●おまかせメックス 1,100円(税込)

室蘭市中島町モルエ内の『ボノ』ボノはイタリアをカジュアルに食べられるお店。特にピッツァは絶対にオススメ！400℃の石窯で焼かれたピッツァは、なんたって生地がウマイ！これぞ本物と言わんばかりに、使っている小麦粉はゼロ！というイタリア産、手作りの手延ばしの生地だからこその出せる味なんです！モツァレラチーズとトマトもイタリア産というから、オーナーのこだわりが違います。室蘭に居ながらにしてイタリアの味を存分に楽しめるといっていいかも！ふわっとモチモチで香ばしい生地と、とろとろたっぷりチーズが最高にオイシイ！他のお店では味わえない本格ピッツァを是非食べて欲しい！！

今なら3月21日まで「スープパゲッティエ」を開催していますよ！スパゲッティを食べるだけで、ピッツァもシェアして食べちゃおう☆

**創作料理ボノボノ**  
 室蘭市中島町1-4-4モルエ内  
 営業時間 11:00~21:00(L020:00)  
 定休日 なし  
 電話 0143-43-0141